



2016年12月15日

## 「和食ワールドチャレンジ 2016」 プレス資料

報道関係者 各位

「和食ワールドチャレンジ 2016」（主催：農林水産省）は、世界各国・各地域で日本料理に取り組む優れた才能を発掘し、日本料理の魅力をさらに世界に広げていくことを目的とする外国人シェフによる日本料理コンテストです。

今回で4回目となる「和食ワールドチャレンジ」は、過去最大となる世界26カ国・地域から105名（205レシピ）の応募がありました（※シェフ1人につき、3レシピまで応募可）。和食ワールドチャレンジ実行委員会は、10月6日に書類審査で選出した上位20位（23人）を発表。その応募レシピに基づいて料理を再現した試食審査の結果、決勝大会に進出する10人のシェフを11月7日に発表しました。

本日は、「和食ワールドチャレンジ2016」の決勝進出者10人のシェフ自らが応募料理を調理。日本料理界を代表する審査委員の試食審査を通じて、No.1シェフを決定します。

決勝戦会場●服部栄養専門学校 ANNEX（東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4）

表彰式会場●セルリアンタワー東急ホテル地下2階「朝霧」（東京都渋谷区桜丘町26-1）

### 〔決勝戦スケジュール〕

- 09:00 - 09:30 全体説明会（8階のプレスルームにて）  
09:30 - 09:50 決勝進出者の写真撮影（8階のプレスルームにて）  
10:00 - 14:45 決勝進出者による調理（5階の調理室にて）  
12:00 - 15:00 決勝進出者による審査員へのプレゼンテーション（1階の審査会場にて）  
13:15 - 13:35 決勝進出者5人の囲み取材（8階のプレスルームにて）  
ソクラーン・コムニュー、ミーガマ・グルンナセラゲ・ドン・マリッ・ウィジェクーン  
ブライアン・S・エンペラー、ジョシュ・ディケリス、ジョー・キムラ  
15:05 - 15:25 決勝進出者5人の囲み取材（8階のプレスルームにて）  
蔡明谷、ネオ・グオ・キン、ピルク・イオヌツ  
チョン・チェン・ロン、ショーン・プレスランド

決勝進出者は2時間で、応募料理1品と課題料理2品（鰯つみれ味噌汁、土鍋炊飯）を調理します。

金賞・銀賞・銅賞の受賞者は、味や盛り付けなどを評価する試食審査と、和食技術や衛生管理などを評価する技能審査の総合評価を踏まえて決定します。

囲み取材は、通訳を用意しています。

個別取材は、シェフの了解を得て行ってください。また、個別取材については通訳の用意はありません。

調理室はプレスエリアを設けさせていただいているほか、エレベーターの利用を制限させていただきます。円滑な大会運営のため、ご理解のうえ、ご協力のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

ウェブサイト：<http://washoku-worldchallenge.jp/2016/>



調理時間	プレゼン時間	
10:00 - 12:00	12:00 - 12:15	ソンクラーン・コムニュー
10:15 - 12:15	12:15 - 12:30	ミーガマ・グルンナセラゲ・ドン・マリッ・ウィジェクーン
10:30 - 12:30	12:30 - 12:45	ブライアン・S・エンペラー
10:45 - 12:45	12:45 - 13:00	ジョシュ・ディケリス
11:00 - 13:00	13:00 - 13:15	ジョー・キムラ
11:45 - 13:45	13:45 - 14:00	蔡明谷
12:00 - 14:00	14:00 - 14:15	ネオ・グオ・キン
12:15 - 14:15	14:15 - 14:30	ピルク・イオヌッツ
12:30 - 14:30	14:30 - 14:45	チョン・チェン・ロン
12:45 - 14:45	14:45 - 15:00	ショーン・プレスランド

#### 決勝進出者の紹介

名前	プロフィール	出身地 (勤務地)	応募料理名
ソンクラーン・コムニュー	「大阪料理 菜の花」料理人 男性、35歳	タイ (タイ)	「蓮根菊花まんじゅう」 磯辺あんかけ
ミーガマ・グルンナセラゲ・ドン・マリッ・ウィジェクーン	「いこい亭 (ヒルトン コロンボ)」 日本料理部門副料理長 男性、31歳	スリランカ (スリランカ)	私を壊して、食べて！ きんぴら入り芋団子
ブライアン・S・エンペラー	「ファイブ・ゴールド」 シェフ・コンサルタント 男性、48歳	アメリカ (アメリカ)	キングサーモンの石焼きと 冬野菜の味噌バター添え
ジョシュ・ディケリス	「イル・ブーコ・アリメンタリ・エ・ ヴィネリア」エグゼクティブ・シェフ 男性、43歳	アメリカ (アメリカ)	茹でたダイコンと寒ブリ
ジョー・キムラ	「オイラン」 オーナー・ヘッドシェフ 男性、30歳	スコットランド (デンマーク)	「サバの味噌煮」、リンゴ、 ショウガ、冬野菜添え
蔡明谷	「千生和割烹料理」料理人 男性、36歳	台湾 (中国)	日本小丸ナスとサザエの柚子 こしょうクリーム
ネオ・グオ・キン	「ファット・カウ」スーシェフ 男性、34歳	シンガポール (シンガポール)	寒ブリのたたきと冬の煎り 酒
ピルク・イオヌッツ	「トウキョウ・ジャパニーズ・レス トラン」キッチン S.ヘッドシェフ 男性、26歳	ルーマニア (ルーマニア)	サケの西京焼きとナス田楽、 エノキダケ、アップル&マス タード・ビネグレット
チョン・チェン・ロン	「寿司 織部」シェフ・アシスタント 男性、31歳	マレーシア (マレーシア)	アカムツのけんちん焼き
ショーン・プレスランド	「キスメ」エグゼクティブ・シェフ 男性、45歳	オーストラリア (オーストラリア)	きんぴらチキンのバルサミ コ照り焼きソースあえ



## 審査委員の紹介

### 熊谷喜八 (審査委員長)

サザビーリーグ アイビーカンパニー最高顧問。1987年にキハチ流無国籍料理「KIHACHI」を開店。全日本司厨士協会 最高技術顧問、全日本洋菓子工業会理事などの要職を兼ねる。フランス アルパジヨン料理コンクールにおいて、プロスペールモンターニエ杯を日本人として初受賞。「黄綬褒章」、厚生労働省「卓越技能章 現代の名工」なども受章。



### 服部幸應 (審査委員)

学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長。立教大学卒、昭和大学医学部医学博士。公益社団法人全国調理師養成施設協会会長、厚生労働省「健康大使」、農林水産省「日本食普及の親善大使」などの要職を兼ねる。藍綬褒章、仏レジオン・ドヌール勲章 シュバリエ章など叙勲。



### 風戸正義 (審査委員)

「さかえ寿司」代表取締役。全国すし商生活衛生同業組合連合会常任理事、全国すし商生活衛生同業組合。すし知識海外認証制度委員長、国際すし知識認証協会代表理事として、海外でのすし普及活動を積極的に展開。日本食普及の親善大使。2013年に「World Sushi Cup Japan」を大会会長として開催、その後、毎年同大会を開催。農林水産省任命「日本食普及の親善大使」、内閣府任命「クールジャパンアンバサダー」も務める。



### ドミニク・コルビ (審査委員)

フレンチ割烹を提供する「メゾン・ド・ミナミ」総料理長。パリ生まれ。「ル・タストヴァン」をはじめ、星つきレストランで修業を重ね、1991年「ラ・トゥールダルジャン」パリ本店副料理長。94年来日、「ラ・トゥールダルジャン東京店」でエグゼクティブ・シェフ。ホテルニューオータニ大阪「サクラ」総料理長などを経て、2008年にはフランス・センスに「LeMiyabi」を開店。



### 秋山能久 (審査委員)

和食店「六雁」総料理長。「割烹すずき」にて修業を始め、「月心居」にて精進料理の真髄に触れた後、六雁総料理長に就任。2011年スペインにて開催された「世界最高美食会議」や「世界料理学会 in 函館 2012」に参加、海外のテレビにも出演するなど、国内のみならず、世界的な料理研究にも深い関心を持つ。



### 一枚田清行 (技能審査担当)

### 高橋敏之 (技能審査担当)

服部栄養専門学校にて日本料理教授を務める。



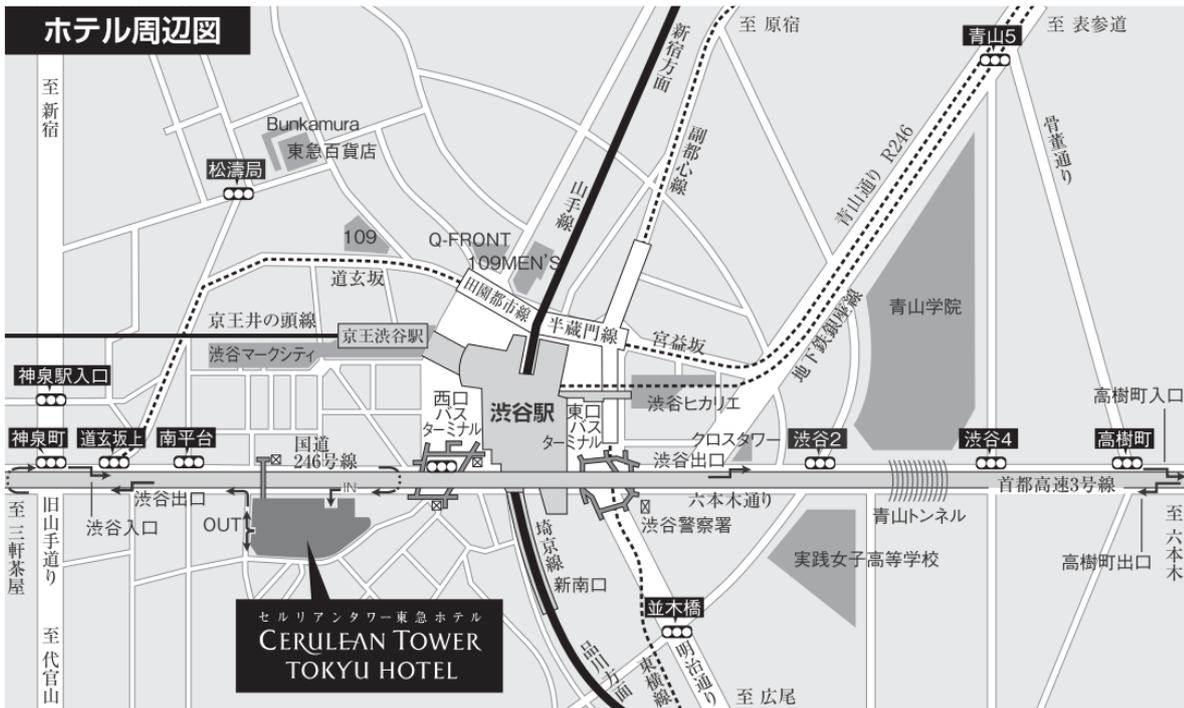
[表彰式スケジュール]

- 16:30 開始
- 16:32 主催者挨拶 (農林水産省)
- 16:36 実行委員長挨拶 (茂木友三郎・農林水産物等輸出促進全国協議会会長)
- 16:40 審査員・決勝進出者発表
- 16:47 銅賞・銀賞・金賞発表
- 16:53 審査委員長総評 (熊谷喜八・サザビーリーグ アイビーカンパニー最高顧問)
- 16:58 写真撮影

表彰式は、「セルリアンタワー東急ホテル」地下2階の宴会場「朝霧」で開催します。

住所：東京都渋谷区桜丘町 26-1 電話番号：03-3476-3000

※決勝戦会場から表彰式会場への移動につきまして、サポートが必要な場合はお申し出ください。



セルリアンタワー東急ホテル

〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町26番1号

TEL.03(3476)3000 FAX.03(3476)3001

<http://www.ceruleantower-hotel.com>



## 偶然から始めた日本料理の仕事

### 美しい料理を通してお客に思いを伝える

ソクラーン・コムニューさん (タイ)

タイ東北部イサーン地方出身のソクラーン・コムニューさん。親戚を頼ってバンコクの寿司店に勤めることになったのが、和食との出会いだった。その店で3年勤めた後、寿司以外の和食の世界も知りたいと、つてをたどって1998年オープンバンコクでは老舗の和食店「大阪料理 菜の花」に働き口を得た。約11年前のことだ。

季節の食材が豊富で、四季を料理で表現したり、季節折々の行事の料理があったりすること。また、盛り付けが美しく健康的な料理であることが、コムニューさんが日本の料理に惹かれた理由だ。細心の注意を払った丁寧な仕事が必要とされることにも、心を打たれた。

「菜の花」で働き始めた時は、カウンターで寿司やお造りのみを担当していたが、今は調理場で煮炊き物なども手がけるようになった。「タイの人はのんびりとした国民性のためか、一般的に段取りが不得意。でもコムニューさんは、冷蔵庫の中を見たら、ひと目で今日は、どんな仕込みをしなければいけないのかなどが分かる」と、同店の主人である井崎弘さんは彼を評価する。タイ人の若手料理人にも指導ができる、井崎さんにとって貴重な人材だ。

井崎さんは常々、タイ人の料理人に「料理は自分の作品だと思って作れ」と伝えているという。「自分の作品」だと思ったら、いい加減な仕事はできない。もっとおいしく、もっときれいに見せたいと、料理人の思いが変わってくると考えているからだ。そうした教えを叩き込まれてきたコムニューさんは、「料理、器ともに美しい和食は、料理人の思いをお客様に伝えやすい」とこれを作る喜びを語る。

「和食ワールドチャレンジ 2016」出品料理は、『蓮根菊花まんじゅう』磯辺あんかけ。レンコンと山芋を合わせて作った、もっちりとした食感のレンコンまんじゅうにサラミを仕込み、菊の花びらをまぶして揚げた一品。吉野葛でとろみを付けた海苔を使ったあんの上にレンコンまんじゅうを載せ提供、黄色と黒い海苔あんの色のコントラストが美しい料理に仕上げた。井崎さんからアドバイスを受けながら完成させたこのメニュー。現在、「菜の花」でも提供をはじめ、日本人客にも評判だという。

実は「菜の花」には第2回和食ワールドチャレンジで優勝したジャラン・ディファクさんがいる。今回が初来日となるコムニューさんは、決勝進出が決まった翌日、大喜びでパスポートの申請に行ったという。「いつの日か独立して、タイに自分の日本料理店を開きたい」とコムニューさんは夢を語る。



『蓮根菊花まんじゅう』磯辺あんかけ



## 母国スリランカにはない「季節感」が和食の魅力

### 毎日の仕事で使う惣菜を変身させた一品で勝負

ミーガマ・グルンナセラゲ・ドン・マリッ・ウィジェクーンさん（スリランカ）

ミーガマ・グルンナセラゲ・ドン・マリッ・ウィジェクーンさんがティーンエイジャーだった頃に訪れた日本料理店。それが、彼の人生を決定づけた。日本人の料理人が寿司を握る様子を見て感動し、大人になったら日本料理のシェフになろうと思ったのだ。

とはいえ、最初から日本料理店で働く道が開けていたわけではない。19歳で就職したのは、スリランカ南西部のリゾート地ワドゥワにある、アーユルヴェーダの施術を受けられる宿泊施設として有名なシダレツパ・アーユルヴェーダ・ヘルスリゾート。このリゾートで、スリランカや西洋料理の調理スタッフとしてキャリアをスタートさせた。日本料理店で働く機会を得たのはそれから4年後。2007年にコロomboのホテル、ヒルトン コロンボにテナントとして入っていた「銀座 芳せん」に職を得たのだ。

南国スリランカには季節がない。日本料理を学ぶうちに、季節を反映し、健康的で生魚などの新鮮な食材を使う和食にどんどん惹かれていった。「銀座 芳せん」では7年働き、店のオーナーや日本人の料理人から和食の基本をみっちり教えてもらったという。ウィジェクーンさんは、オーナーの朝食作りを任せられ、「今日はいいね」「今日は塩味が強いな」などと評価してもらうことで、日本人の舌にも「本当の和食」と感じられる料理を作る腕を徐々に磨いていった。

「銀座 芳せん」の移転に伴い、現在ウィジェクーンさんはヒルトン コロンボが運営する日本料理店「いこい亭」で働く。担当は、人気メニューのロール寿司をはじめとする、寿司やお造りだ。同店を取り仕切る同ホテルの日本人シェフ、高橋光さんは「器用ではないかもしれないが人柄が良く、とてもやる気がある。こちらの人は自分の仕事以外のことをやりたがらないが、サービスでも料理でも、自分の持ち場以外が困っていたら、積極的に助けに入ってくれるので頼りになる」と彼を評価する。

コンテスト出品料理は、「私を壊して、食べて！ きんぴら入り芋団子」。つぶしたジャガイモでキンピラを包んだうえでコーンフレークをまぶして揚げ、とろみを付けたタレをかけた一品だ。ベジタリアンの多いスリランカのお国柄を反映、たれを昆布で取った出汁にすればベジタリアンでも楽しめると考えた料理だという。キンピラを主な食材として選んだのは、「いこい亭」でも定食やお弁当に毎日使う惣菜であったから。自分にとって一番身近な料理を使い、新しい世界を表現しようと考えた。

今回のコンテストで初めて日本を訪れるウィジェクーンさんは、この機会に和食の知識を深めたいと意欲を燃や一方で、「スリランカが好きだから」と、ほかの国で働くよりもあくまで母国で日本料理を広めていきたいと考えている。「スリランカにまだ紹介されていない本物の日本料理を紹介し、スリランカ人の好みに合った新しい和食をベースとした料理も考案していきたい」と言う。



「私を壊して、食べて！  
きんぴら入り芋団子」



## 金融業界から料理人に転身

### 多様な味噌の魅力を引き出した一品で勝負する

ブライアン・S・エンペラーさん（米国）

ブライアン・S・エンペラーさんが初めて日本を訪れたのは、大学時代。東京・桜美林大学の交換留学生として来日したのだ。時は1990年代の初め。「当時はまだ留学先としてヨーロッパを選ぶ学生が多かった。だから、まだ知る人が少ない日本に行こうと思ったんだ」と話す。

大学で経済学を専攻していたエンペラーさんは卒業後、米大手証券会社だったリーマン・ブラザーズで日本の顧客相手の仕事を担当。このことが、彼の人生を大きく変えることとなる。仕事で度々訪れた日本で高級料亭の料理を味わう機会を得、和食の素晴らしさに目覚めたのだ。「留学生時代は味わうことのなかった季節を見事に取り入れた料理に驚くばかりだった」と言うエンペラーさん。

料理への思いは大きく膨らみ続け、金融業界で7~8年働いた後、ついにアメリカの名門料理大学、カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカに入学する。同校では、卒業までに実店舗で研修をしなくてはならない。そこでエンペラーさんは同校生徒として初めて、日本にある料理店を実習先として選んだ。前例がなかったため、受け入れ先を探すのに苦労したという。焼肉店や釜飯を出す店などで研修したが、「実際に日本の店で働くことで、テレビや本でしか情報を得られなかった和食について、多くのことを学ぶことができた」と振り返る。

学校を卒業してからは、ニューヨークの創作和食料理店「NOBU」などで経験を積み、中国・北京の日本料理店のシェフを務めるなど、国内外の店で料理の腕を磨いてきた。また、京都の老舗料亭「菊乃井」にて約2カ月研修する機会も得た。「『菊乃井』の料理だけでなく、ご主人の村田吉弘さんから料理に対する姿勢を学ぶことができた上、お店に出入りする魚やカツオ節など素材のプロの方々と話をすることができ、短い期間だったが、実り多い経験をすることができた」と言う。京都で働くのは初めてであったため、地方によって料理も素材も大きく違うことを発見できたことも大きな収穫だった。

「和食ワールドチャレンジ2016」出品料理は、「キングサーモンの石焼きと冬野菜の味噌バター添え」。フライパンで皮をカリッと焼いたキングサーモンにレンコンなどの冬野菜を華やかにあしらった一品だ。「初めて日本を訪れた際、何十種もの味噌が並んだ専門店を見た時の驚きが忘れられない」というエンペラーさんだが、料理には味わい、色、食感が異なる4種類の味噌を合わせたソースが添えられている。皮目がパリッとしたキングサーモンとどうバランスを取るかが難しかったというこのソースには、バターも少し混ぜ込んだ。バターの脂肪分は料理に濃厚さを加えるだけでなく、味噌の味わいをより長く舌にとどめる効果があるからだ。

現在は、コンサルティングシェフ（店の立ち上げのコンサルティングなどを受け負うシェフ）としてさまざまなプロジェクトに関わるエンペラーさんだが、夢は自分自身がオーナーであるレストランを開くこと。和食をベースとしながらも中国で仕事をした経験なども生かし、自分の人生経験を余すことなく反映した店をイメージしているという。



「キングサーモンの石焼きと冬野菜の味噌バター添え」



## 京都の石庭で悟った料理の本質

### 「冷製」ブリ大根で別の味わいの世界を開く

ジョシュ・ディケリスさん（米国）



高校時代、スノーボードを買うお金を工面するため、アメリカの地元ニュージャージーの小さなレストランでアルバイトをしたことが、ジョシュ・ディケリスさんが料理に目覚めたきっかけだ。そして、アメリカ屈指の料理大学であるカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカで料理を学んだ後、20代前半でサンフランシスコに移り住んだことで、今度は和食に目覚めることになる。

サンフランシスコでは、オーストリア生まれの有名シェフ、ウルフギヤング・パック氏の店「ポストリオ」でスーシェフとして働いていたが、ある日デート相手の女の子と一緒に、彼女が働いていた寿司店を訪れ、衝撃を受ける。東海岸で食べたことがあった、「いい加減なロール寿司」などとはまったく異なる、別の食べ物だったからだ。お米も魚も素晴らしく、本物の出汁を使った料理に引き込まれ、「和食についてもっと勉強したいと思うようになった」と言う。

パリのミシュラン三ツ星レストラン「アルページュ」やニューヨークの「ユニオン・パシフィック」などでの経験を経たディケリスさんの大きなキャリアの転換は2003年、日本の人気アーティスト、ドリーム・カム・トゥルーがニューヨークにレストラン「スマイル」をオープンするにあたり、同店のシェフとして働くことになったことで訪れる。レストラン開店前に長期にわたり日本に滞在し、東京・渋谷の店で和食の経験を積み、さまざまな店を食べ歩くことなどで和の料理や食材、調味料について徹底的に学んだのだ。

そして、ある日訪れた京都の寺の石庭で、ディケリスさんは“啓示”を受ける。「石庭を眺めていたら、木々が庭を囲む堀の内側に枝を伸ばし、見事に自然と人の手によって作られた石庭が共存していた。それを見て料理とは、いくつものソースを重ねて素材の味を分からなくするなど料理人の主張ばかりが全面に押し出されるべきものではなく、素材を料理人がどう引き立てることができるかが大事なのだと悟った」。

「和食ワールドチャレンジ 2016」出品料理は、「茹でた大根と寒ブリ」。伝統的な冬の料理であるブリ大根に着想を得た一品だ。本来は温かい料理であるブリ大根の素材を使いながら、ディケリスさんはこれを冷製料理に仕立てた。ブリは、頭、カマ、頬肉も使いこれらを軽くたたき、しっかりと煮汁を含ませてから冷やしたダイコンと合わせた。懐かしさを感じる一方で、冷製であることや、合せて用いたユズ果汁の酸味やおろしショウガの刺激で、まったく別の味の世界が開けるよう考えた。

17年1月には、元銀行だった建物を改装、ニュージャージーに、初めてオーナーシェフとしてレストランを開業する予定だ。「最高の食材を使い、どんな枠にもとらわれない料理を提供していきたい」と言うディケリスさんの声には、自分の行く道に迷いのない力強さがあった。



「茹でた大根と寒ブリ」



「天下の台所」大阪で和食に目覚める  
本名を改名するほどのめり込んだ日本文化  
ジョー・キムラさん（スコットランド）



スコットランド出身のジョー・キムラさん。父方・母方いずれの祖母も料理上手で、子供の時から夢は「シェフになること」だった。両親がフランスに移住したため、同地の学校で伝統的なフランス料理を習い、同地の店やイギリスの著名シェフ、ゴードン・ラムゼイ氏の店などで料理人としての腕を磨いた。通っていた小学校で、日本人の子供たちとの文化交流を体験して以来日本に興味を抱いていたキムラさんが、初めて「本当の和食」に触れたのは2006年。「天下の台所」と呼ばれていることを知った大阪を訪れたのだ。最初に口にした「和食」はなんとタコ焼き。「タコがまだ生きていて鉄板の上で踊っているように見え、おっかなびっくりだった。でも、とてもおいしかったよ」と笑う。

キムラさんは、2カ月間の滞在を通して、和食がそれまで故国で味わってきたものとはまるで違うことに衝撃を受ける。例えば、さまざまな材料を使ったロンドンの寿司とは異なり、日本の寿司は米とネタだけでとてもシンプルなのに奥深い味わいがあった。以来、「和食を究めたい」という思いが募り、帰国してからは創作和食店「NOBU LONDON OLD PARK LANE」や同地の日本料理店で経験を積む。和食の基本を学ぶ中で、特に印象的だったことのひとつは包丁の扱い方。「西洋では道具に敬意を払うという考え方はなく、『正しい』包丁の手入れの仕方、扱い方を習うことはなかった」からだ。

実は「キムラ」という苗字は、元々は和食をはじめとする日本文化にのめり込む彼を見て、ある店の日本人料理長が付けたニックネーム。しかし、「自分の3分の1は日本人」と言う彼は、2年前に本名を「キムラ」に改名。そして、15年にはデンマークに渡り、首都コペンハーゲンに日本料理学校「オイラン」を開校する。イギリスではなくデンマークを選んだ理由は、同地では和食に必要な昆布をはじめとする海藻類が手に入りやすいこと。また、シンプルで食材を大切に作る北欧の料理に、和食に通じるものを感じたからだ。

キムラさんの「和食ワールドチャレンジ 2016」出品料理は、『「サバの味噌煮」、リンゴ、ショウガ、冬野菜添え』。コンテストの時期を考え、冬に最も脂がのるサバを用いた和食の定番料理をベースに、サバのヒレに見立てたリンゴのスライスをあしらった一品だ。サバの脂とリンゴの酸味のバランスに腐心。どの種類のリンゴが一番良い効果を生むかを探るため、試作を重ねたという。

17年には日本料理の本の出版も予定しているというキムラさん。これから、さらに多くの日本人料理人たちとの交流を通して知識を深め、真の和食を西洋の人々に伝えていきたいと意気込む。



『「サバの味噌煮」、リンゴ、  
ショウガ、冬野菜添え』



## 学生時代のアルバイトから和食の道に 日本での勉強に意欲を燃やす 蔡 明谷さん (台湾)

台湾第2の都市・高雄で、国立高雄餐旅管理専科学校（現・国立高雄餐旅大学）で料理を学ぶ傍ら、台湾人の経営する日本の居酒屋で始めたアルバイト。それが、蔡明谷さんの和食との出会いだった。台湾では日本のドラマや音楽がポピュラーで、子供の頃から身近に日本の文化があったため、そうした店で働くのも自然な流れだった。「居酒屋でアルバイトをしたのは、学校で勉強したことだけではない別の仕事のスキルを身につけたかったから」と蔡さんは明かす。卒業後の就職口に不安を覚えていたのだ。



居酒屋で働き始めてから強く印象を受けたのが、和食が季節感を大切にし、野菜を多用した色彩豊かな料理であること。「洗練された料理で、花を飾り付けるなどという感覚がとても新鮮に感じた」と言う。

学校卒業後、兵役を経て仕事を始めた時、蔡さんは再び和食の料理人としての道を選ぶ。焼鳥店や台湾企業の三井餐飲事業集団が展開する台北の和食店で修業を積み、日本人の料理人に基礎を覚えてもらう一方で、本を読み、インターネットを使って勉強した。「和食は料理そのものだけでなく、すべての作業に細心の神経を使う。魚の火の通し方や出汁を取る各工程でかける時間など、一分一秒が大切に非常にデリケートな料理だと思う」と語る。日本の料理は、一口に季節を映すといっても地元の食材に合わせて、その「旬」も変化する。その土地、土地の生活を反映しているところにも、「和食の豊かさ、奥深さを感じる」と話す。

伝統的な和食の知識を学ぼうとする一方で、台北の「宸料理」という会員制の創作和食料理店で3年働いた経験は、蔡さんの料理の幅を大きく広げた。中国やタイなどさまざまな国の料理スタイルを組み合わせ、現代的な料理を生み出す楽しさを体験したのだ。「自分の料理がどうやったら“輝くか”を教えてくれた店だ」と振り返る。そして現在は、台湾以外の国での経験を求め、上海で2016年に新しくオープンした和食店「千生和割烹料理」に勤務する。

蔡さんの出品料理は、「日本小丸なすとサザエの柚子こしょうクリーム」。食感のはっきりとしたサザエとやわらかく煮たナスを合わせることで、新鮮な組み合わせとなるように考えた。料理には紫色のシソの花や黄色い卵粉があしらわれ、華やかな一品に仕上がっている。

これまで日本で純粋な和食を勉強したことがない蔡さんは、「この大会が自分にとって、大きなターニングポイントになると思う」と期待する。これを機に多くの日本の優れた料理人たちとつながりを持ち、和食を究めたいと意欲を示す。



「日本小丸なすとサザエの  
柚子こしょうクリーム」



## ジャパニーズポップスの向こうに見えた和食文化 古くて新しい江戸時代の調味料「煎り酒」を使う ネオ・グオ・キンさん（シンガポール）

ネオ・グオ・キンさんの青春時代、シンガポールではジャパニーズポップスが流行っていた。和食に興味を引かれたのは、ジャパニーズポップスの背景にある日本文化をもっと知りたいと思ったからだ。小さなカフェを営む両親を手伝いながら成長したネオさんにとって、学校卒業後に料理を仕事とするのはごく自然なことだった。そして、最初に彼が門を叩いたのは、日本料理店だった。



海外で和食の人気が高まっている大きな理由のひとつは「健康的な料理」であること。ネオさんは和食が健康的であるのは、新鮮な季節の食材を使うことに加え、その材料を選んだわけを突き詰めるからだと考えている。ただ見た目や味が良いだけではなく、栄養価も考慮する。そうした姿勢が「ほかの料理にない価値を生み出している」と話す。

料理人としての道を歩み始めた頃は、ほかの国の料理も学んでみたいと、いくつかの和食店で働いた後、韓国料理店の立ち上げに関わったり、中国料理店で経験を積んだりした。しかし、しばらくすると、そうした料理は調味料を使い過ぎていると感じ、再び和食店で仕事をするようになった。「和食の出汁は、とても澄んでいて簡潔でしょう？」とネオさんは言う。

知ろうとすればするほど和食の世界は奥深く、「日本料理を学び始めてから随分と経つけれど、まだまだ初めて見る材料がある」とネオさん。一つひとつの知識を着実に自分の力としていくため、今は、和食の季節感を学ぶことに力を注いでいる。また、現在勤める日本料理店「ファット・カウ」では、和牛を使った料理に力を入れているため、和牛について勉強しているという。

実は、ネオさんは昨年開催された「和食ワールドチャレンジ 2015」でもファイナリストとして残り、来日している。その際に食べたかつ丼やラーメンは、見た目はシンガポールのものに似ているのに、まったく別の味がしたそうだ。たくさんの種類のカツオや昆布が手に入ることに驚いた。いずれも、シンガポールには1、2種類しかないからだ。「母国でも、こうした食材を使って料理がしたい」――。和食への思いはさらに高まった。

今大会は、いわば前回のリベンジ戦。出品料理は「寒ブリのたたきと冬の煎り酒」だ。脂がたっぷりのった寒ブリと甘みのあるレンコン、カブ、春菊といった冬野菜を、江戸時代によく用いられた調味料である煎り酒でまとめた。勤務する店の日本人料理長に教えてもらったというこの煎り酒が、この料理の一番のポイント。日本でも近年になって注目されるようになってきている煎り酒だが、和食らしい、簡潔な料理に見えるよう心配りをするなかで、「一見、シンプルだけれど強い味わいのあるこの調味料が、全体をうまくまとめてくれると思った」と話す。



「寒ブリのたたきと冬の煎り酒」



## 和食がまだ珍しい故国ルーマニアで学ぶ 日本の料理の真剣さに魅せられた ピルク・イオヌツさん（ルーマニア）

ルーマニア出身のピルク・イオヌツさんが大学で学んだのは経済学。「進学は両親を安心させるためだったが、食べることが好きだったのでレストランで働きたいと考えていた」と言う。特にアジアの料理に興味を抱いていたことから、大学卒業後は、故郷であるルーマニア北西部の都市クルージュ・ナポカで、同地の日本料理店「TOKYO JAPANESE RESTAURANT」に職を得た。



日本料理店への就職は偶然だったが、エレガントで簡潔な和食に魅せられるようになったという。特に、同店の主人である土屋尚史氏との出会いは、大きくイオヌツさんを成長させた。「土屋さんは和食について、手取り足取りすべてを教えてくれる。とてもラッキーだった」と振り返るイオヌツさんだが、同時に「日本人の料理人は物事をとても真剣に追求する。料理は常に同じ様に完璧でなければならず、常に100%集中して作業しなければならない」と和食を学ぶ難しさも語る。

寿司、味噌汁、醤油を使った料理——。イオヌツさんにとって、すべてが新鮮だった。「料理とは火を通した食べ物という西洋料理の感覚があったので、最初に生魚を食べた時は、おいしいけれどとても奇妙に感じた」と話す。一方で、「西洋料理に比べ、和食はお米も野菜も肉もシンプルな調味料で仕上げるのに、驚くほどおいしい。季節の移り変わりを反映して、自然のすばらしさを料理に取り入れていることにも感銘を受ける」と言う。特に好きな料理のひとつは、牛肉の朴葉味噌焼き。「朴葉の香りが移った味噌とともに食べる牛肉の味わい深さが大好きだ」と言う。

「和食ワールドチャレンジ 2016」出品料理は、「サケの西京焼きとナス田楽、エノキダケ、アップル&マスタード・ビネグレット」。「甘い白味噌と濃厚な味のサケ、唐辛子が効いたスパイシーな調味液に漬けたエノキダケに、酸味のあるアップル&マスタード・ビネグレットのソースを添えることで、さまざまな味わいの彩りを表現したかった」と言う。サケに八丁味噌を使ったナスの田楽を合わせたのは、料理に野菜を添えたいと考えたことに加え、色の濃い料理を加えることで、全体の色彩がより絵画的になると考えてのことだ。

これからも、ほかの国の料理に脇目を振ることなく和食一筋にまい進したいというイオヌツさん。「和食の知識をできる限り多く吸収することで、今まだ日本料理店が多くないルーマニアで本物の和食を広めたい」と意気込む。



「サケの西京焼きとナス田楽、エノキダケ、アップル&マスタード・ビネグレット」



**技術よりも大切にする「お客様への真心」**  
**日本人客からもらった最高の賛辞**  
チョン・チェン・ロンさん（マレーシア）

マレーシアの首都クアラルンプールには、20年ほど前から日本料理店ができてはじめた。全く文化の異なる日本の料理は若者にとって魅力的で、チョン・チェン・ロンさんは高校を卒業してから約半年間、昼間学校でホテルマネジメントの勉強をしながら、日本料理店で働いたという。最初に口にしたりした和食は、その頃に食べたしょうゆラーメン。煮卵のおいしさが特に印象に残った。マレーシアの華僑であるチョンさんは、中華の麺料理とは異なる繊細さに目を見張り、その調理法に興味を引かれた。



現在、彼が勤めるのは2014年にクアラルンプールにオープンした「寿司 織部」。それまでに、高級ショッピングモールであるスターヒルギャラリー内の店をはじめ、数店の日本料理店で鉄板焼きや寿司、天ぷら、会席料理などを学んできた。「和食の魅力は、新鮮な食材の良さを最大限に引き出しているところだ」と語るチョンさん。特に会席料理の美しさに心を奪われた。また、料理は「目で楽しむ」ものであり、器の美しさも大切であることも、和食ならではのこだわりだと感じた。

「寿司 織部」では主人の折付秀明さんから、日本料理に対する情熱や最高のおもてなしをするための食材の選び方、料理の技を学んだ。そして、「何よりも大切なのは『料理の技よりも、料理を通してお客様に真心を伝えることだ』と折付さんに教えられた」と話す。

お客の要求にいかにして答えるか、折付さんは厳しくチョンさんを指導した。ある日、なじみの日本客がランチ時に握り寿司をおまかせでオーダーした際、彼が考えて出した組み合わせを「僕の好みをよく分かっているね」と言ってくれたこと——それが、うれしい記憶として今もチョンさんの心に刻まれている。

「和食ワールドチャレンジ2016」への出品料理は、「アカムツのけんちん焼き」。けんちん焼きとは、豆腐や野菜を白身魚などで包み焼いた料理のことだ。このメニューを選んだのは、外国人がよく知る天ぷら、すき焼き、丼物ではない料理を作りたいから。また、伝統的な料理であるにもかかわらず、普通の煮物のようでありきりではないこともポイントとなった。けんちん焼きには、彩りや食感にバラエティを持たせることを意識して、枝豆の天ぷらや芯をくり抜いて軟らかく煮たカボチャを詰めたゴボウを添えた。「和食には、みな知らないこんな料理もあるのだと、マレーシアの人たちに伝えたかった」とチェンさんは言う。

決勝大会で自身にとって一番重要なのは、勝ち負けではなく世界各国から来たトップクラスの料理人の技術を見て学び、自分が成長することだ、とチョンさんは考える。夢は、クアラルンプールに京都の町屋をイメージした日本料理店を開くことだ。「いつか、美しい桜が咲く春の京都を妻と訪れ、参考になる建築を見て回ったり、町屋を利用した店を視察したりしたい」と、未来に思いをはせる。



「アカムツのけんちん焼き」



## 山形の旅館で触れた日本の田舎料理 日本の“ソウルフード” キンピラで新鮮な驚きを狙う ショーン・プレスランドさん（オーストラリア）



子供のときからお母さんを手伝ってケーキを焼くなど、料理に興味を抱いていたショーン・プレスランドさん。「大人になったらシェフになる」と心に決めていたものの、親の希望で大学に進学。それでも、料理の仕事でも役に立つよう、大学ではホスピタリティを専攻したという。さらに、在学中に軍で料理人として働き、調理師免許を取得。「殺人的に忙しかった」と言うが、着実に料理人としての道を切り開いていった。

大学を卒業した1993年、プレスランドさんは日本を訪れる。当時オーストラリアでは日本が大ブームとなっており、日本語を習得すれば、故国でよい勤め口が見つかるのではないかと考えたのだ。プレスランドさんは、山形県・銀泉温泉の旅館で料理人として働く機会を得、和食の経験を積むことができた。「来日前は和食のことは全く知らなかった」と告白する彼だが、天ぷら、酢の物といった一般的な和食に加え、山菜料理などの日本の田舎料理との出会いを通して、日本の食べ物と文化に魅了されていったという。

「旅館で働き始めて1年ほど経った時、お造りを任せられともうれしかった」と言う彼だが、特に影響を受けたのは旅館で働いていた「とても粋な」寿司職人。自分の店を持っていた彼がある日、その店に招待してくれたのだ。カウンターに座ると目の前で寿司を握ってくれ、「生魚とお米だけでこんなにおいしい“料理”ができるなんて」と興奮した。そして、「これこそ私がやりたいことだ」と心に決めたと言う。

帰国後、7年間は寿司職人として働いたプレスランドさん。当時シドニーにあった日系ホテルの日本料理店「雲海」では、日本人の料理長から和食の精神と技を学んだという。その後、縁あってバハマの「NOBU BAHAMAS」の立ち上げに参加することになったことが、彼の料理人としてもう1つのターニングポイントとなる。ユニークでアーティスティックな創作和食の世界を体験することで、料理の幅を広げたのだ。

「和食ワールドチャレンジ 2016」出品料理は、「きんぴらチキンのバルサミコ照り焼きソースあえ」。キンピラを巻いた鶏モモ肉に、濃厚なバルサミコと照り焼きのたれを合わせたソースをかけ、オーブンでパリッと焼いた鶏の皮を添えた一品だ。「キンピラは、初来日時に働いていた山形で初めて食べた、食感がとても好きな料理」と言うプレスランドさん。一見、西洋料理風なのに、キンピラという日本の総菜が仕込まれているという驚きを演出するのが狙いだ。

オーストラリアのシドニーやメルボルンで展開するモダン和食店「Saké」のエグゼクティブ・シェフを経て、現在、プレスランドさんは2017年3月メルボルンにオープンする新しい日本料理店のシェフとして、その準備を進めている。1つの建物にフロアごとにコンセプトを変えた店が入る予定で、おまかせ寿司や高級会席料理なども提供。新しい挑戦に向け、胸を高鳴らせている。



「きんぴらチキンのバルサミコ  
照り焼きソースあえ」